

Rigoletto Bianco Veneto Passito



Indicazione Geografica Tipica



Ottenuto da uve appassite di Trebbiano di Lugana. Al naso si apre con un profilo aromatico ricco e variegato, in cui spiccano note di frutta gialla matura, albicocca e pesca, avvolte da una dolce e armonica sfumatura vanigliata. Al palato esprime tutta la sua dolcezza, che richiama il miele di acacia. È ampio, consistente e dotato di una notevole persistenza aromatica.



Vitigno: Trebbiano di Lugana.

Età media delle vigne: 50 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Carico di gemme: 8/10 per pianta.

Resa per ettaro: 80 quintali.



Collocazione vigneto: Nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago.

Altitudine media dei terreni: 80 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Cretaceo-argilloso.



Vendemmia: Ultima decade di settembre.

Vinificazione: In serbatoi di acciaio inox, e successivo affinamento in bottiglia.



Colore: Giallo dorato con tenui riflessi ambrati.

Profumo: Avvolgente, con note di frutta disidratata (albicocche, fichi, scorza d'arancia candita), miele d'acacia, fiori gialli appassiti, e una sfumatura di spezie dolci e frutta secca.

Sapore: Buon spessore, equilibrato, ottima persistenza aromatica.



Temperatura di servizio: 8-10°C circa.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con il foie gras, pasticceria secca, torta di mele e formaggi erborinati. Ottimo con il pandoro.